

**Plan de auditoría interna en base a la Norma ISO 22000:2018 de productos alimenticios**

**Estrella Gourmet**

María Stefany Mena Jiménez

Carlos Eduardo Velásquez Caicedo

Diana Verónica Palma Flórez

Leidi Johana Murillo Pinillo

Dayana Alexi Pedroza Riaño

Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD

Escuela Básicas, Tecnológicas y de Ingeniería- ECBTI

Programa de Ingeniería de Alimentos

Bogotá

2022

**Plan de auditoría interna en base a la Norma ISO 22000:2018 de productos alimenticios**

**Estrella Gourmet**

María Stefany Mena Jiménez

Carlos Eduardo Velásquez Caicedo

Diana Verónica Palma Flórez

Leidi Johana Murillo Pinillo

Dayana Alexi Pedroza Riaño

Trabajo para optar al título de Ingeniero de alimentos

Director:

Norma Beatriz Jurado Cortes

Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD

Escuela Básicas, Tecnológicas y de Ingeniería- ECBTI

Programa de Ingeniería de Alimentos

Bogotá

2022

**Página de Aceptación (opcional)**



Norma Beatriz Jurado

Director Trabajo de Grado



Jurado



Jurado

Bogotá-2022

### **Dedicatoria**

Este trabajo va dedicado en primer lugar a cada uno de nuestras familias, las cuales nos brindaron siempre apoyo incondicional para el alcance de nuestra meta profesional.

A nuestros tutores y directores del curso, que pusieron todos sus conocimientos y experiencia adquirida en su vida profesional y laboral al servicio de cada uno de los estudiantes, contribuyendo a su formación profesional e integral, logrando finalizar nuestro proceso con este último trabajo que nos otorga el alcance del título profesional

## **Agradecimientos**

Agradecemos en primer lugar a Dios, quien es nuestro guía y nos brinda el fortalecimiento espiritual, para continuar luchando pese a las adversidades que se nos presentan en nuestra formación académica, familiar, laboral, los cuales muchas veces nos hacen desistir de nuestras metas y sueños.

Agradecemos a nuestras familias y tutores, que apoyaron el alcance de esta nueva meta profesional, que nos abre oportunidades laborales de crecimiento personal, laboral y económico.

## **Resumen**

El presente trabajo se fundamenta en demostrar como por medio de los parámetros de la norma ISO 19001:2018 se establecen las directrices para realizar una auditoria con los lineamientos de la norma ISO 22000:2018 evaluados en una empresa de productos alimenticios la Estrella Gourmet, dedicada a la elaboración de salsas y encurtidos que ha venido implementando y ajustándose en tres pilares fundamentales: Plan HACCP - Norma ISO 22000:2018 y el tema ambiental con la norma ISO 14001:2015.

Al desarrollar la actividad es posible identificar algunas de las falencias y puntos débiles de la organización que se deben tener en cuenta para garantizar la inocuidad de los productos allí elaborados. Lo que se obtuvo finalmente fue el diseño de un plan de auditoria con formato donde se describe más detalladamente cada actividad para cada hallazgo encontrado, cronograma, responsables, objetivos, criterios y alcance, proporcionando las evidencias necesarias como documentos de soporte, recorrido, mediciones y capacitaciones para lograr la implementación del sistema ISO 22000:2018 en Productos Alimenticios Estrella Gourmet.

***Palabras claves:*** Auditoria, calidad, inocuidad, plan de auditoría, Plan HACCP.

### **Abstract**

The present work is based on demonstrating how, through the parameters of the ISO 19001:2018 standard, the guidelines are established to carry out an audit with the guidelines of the ISO 22000:2018 standard evaluated in a food products company, La Estrella Gourmet, dedicated to the preparation of sauces and pickles that it has been implementing and adjusting to three fundamental pillars: HACCP Plan - ISO 22000:2018 Standard and the environmental issue with the ISO 14001:2015 standard.

When developing the activity, it is possible to identify some of the shortcomings and weak points of the organization that must be taken into account to guarantee the safety of the products produced there. What was finally obtained was the design of an audit plan with a format where each activity is described in more detail for each finding found, schedule, responsible parties, objectives, criteria and scope, providing the necessary evidence such as supporting documents, route, measurements and training to achieve the implementation of the ISO 22000:2018 system in Estrella Gourmet Food Products.

***Keywords:*** Audit, quality, safety, audit plan, HACCP Plan.

## Tabla de contenido

Lista de Tablas.....	9
Lista de Apéndices.....	10
Problema.....	11
Descripción del Problema.....	11
Planteamiento del Problema.....	11
Sistematización del Problema.....	11
Justificación.....	13
Objetivos.....	14
Objetivo General.....	14
Objetivos específicos.....	14
Marco de Referencia.....	16
Resultados.....	18
Conclusiones.....	34
Recomendaciones.....	39
Referencias bibliográficas.....	40
Apéndices.....	41



**Lista de tablas**

Tabla 1. Plan de Auditoría Hallazgo # 1.....	18
Tabla 2. Plan de Auditoría Hallazgo # 2.....	20
Tabla 3. Plan de Auditoría Hallazgo # 3.....	22
Tabla 4. Plan de Auditoría Hallazgo #4.....	24
Tabla 5. Plan de Auditoría Hallazgo # 5.....	26
Tabla 6. Plan de Auditoría Hallazgo # 6.....	28
Tabla 7. Plan de Auditoría Hallazgo # 7 .....	30
Tabla 8. Plan de Auditoría Hallazgo # 8 .....	32

**Lista de apéndices**

Apéndice A. Programa de auditoría empresa Estrella Gourmet- Anexo 3 .....	41
---	----

## Introducción

Un programa de auditoría, también llamado plan de auditoría, es un plan de acción que documenta qué procedimientos seguirá un auditor para validar que una organización cumple con las regulaciones de cumplimiento (Ben Cole, 2021).

El objetivo de un programa de auditoría es crear un marco que sea lo suficientemente detallado como para que cualquier auditor externo entienda qué exámenes oficiales se han completado, a qué conclusiones se ha llegado y cuál es el razonamiento detrás de cada conclusión.

Dentro del desarrollo metodológico del plan o programa de auditoría interna, se toman como bases teóricas y contextual la pirámide de calidad para el reconocimiento de los hallazgos relacionados con BPM, HACCP, PPRO y los requisitos e implementación los certificados de la Norma ISO 22000: 2018.

La evaluación del programa o plan de auditoría alimentaria debe incluir dentro de sus apartados el sistema de gestión, las partes interesadas, los métodos, los equipos, el personal, entre otras. Uno de los principales objetivos de una auditoría interna es obtener información útil para la toma de decisiones por parte de Dirección. Esta toma de decisiones se enfoca a cumplir los objetivos comerciales del plan de negocio. La auditoría interna la deben de realizar personas que no tengan una relación directa con el proceso o funciones a las cuales se desea evaluar.

El desarrollo de este proyecto es de gran importancia, pues tiene un impacto directo en la puesta en práctica de conceptos normativos obtenidos en fases anteriores, por medio de planteamientos ficticios que incorporen la aplicación del manejo de conocimiento relacionados con las directrices que rigen los alimentos.

Finalmente se detalla a través de tablas los pasos a seguir para el control de hallazgos o no conformidades, ejecutando un plan de auditoría que tiene como base fundamental la ISO 22000.

## **Problema**

La trazabilidad de alimentos hace referencia a un sistema o conjunto de procedimientos, los cuales están preestablecidos para la trayectoria o lote de productos que se desarrolló a largo de la cadena de suministros dando cumplimiento con la normativa legal vigente a implementar dentro del sistema de control y calidad de alimentos HACCP y el ente de control INVIMA, así como el cumplimiento de las Normas ISO, garantizando la seguridad alimentaria en la línea de producción del caso específico de la salsa de mostaza y miel y alcance de los estándares de calidad mínimos dentro del desarrollo de proceso de auditoría interna dentro de la Empresa Estrella Gourmet.

Colombia a través de los estándares GS1, donde el objetivo es brindar herramientas tecnológicas que proporcionen visibilidad completa del flujo del producto, tanto a las empresas como a los consumidores finales, trabaja para garantizar la trazabilidad y la seguridad del consumidor. Mediante sus estándares, la organización actúa para proporcionar identificación única de artículos comerciales, unidades logísticas, partes y ubicaciones a nivel mundial, donde el estándar más reconocido y empleado es el código de barras, así mismo se tiene en cuenta dentro del desarrollo del proceso de auditoría interna, la identificación de hallazgos específicos en el cumplimiento del plan o programa de auditoría para la empresa de estudio Estrella Gourmet.

### **Justificación**

El presente trabajo recopila los aprendizajes adquiridos dentro del desarrollo del diplomado de profundización sistemas de gestión de la inocuidad y del ambiente del sector alimentario, donde se crea un plan de auditoría interna para la empresa de caso de estudio Estrella Gourmet, la cual tuvo como propósito verificar y evaluar la efectividad de la Norma ISO 22000:2018, como procedimiento que evite o reduzca los riesgos potenciales y peligros que se presenten en las diferentes áreas de la empresa que atenten contra la inocuidad de los diversos productos.

Se toma como base los fundamentos teóricos y metodológicos basados en el cumplimiento de la pirámide de calidad para el reconocimiento de los hallazgos relacionados con BPM, HACCP, PPRO y los requisitos e implementación los certificados de la Norma ISO 22000: 2018, en relación a la empresa caso de estudio.

En relación a los resultados alcanzados con el diseño del plan de auditoría interna, se describen (8) Ocho tablas del plan de auditoría con los hallazgos identificados por parte de los participantes del grupo colaborativo en cumplimiento de los estándares de calidad e inocuidad en el proceso alimentario.

## **Objetivos**

### **Objetivo general**

Proponer un plan de auditoria en la planta de Productos Alimenticios La Estrella Gourmet para la verificación y evaluación de la efectividad de la Norma ISO 22000:2018, como procedimiento que evite o reduzca los riesgos potenciales y peligros que se presenten en las diferentes áreas de la empresa que atenten contra la inocuidad de los diversos productos.

### **Objetivos específicos**

Inspeccionar un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos el cual permita mejorar el desempeño global de sus actividades.

Debatir sobre el caso con argumentos consistentes tomando en cuenta la información presentada en el caso de la auditoria.

Efectuar un seguimiento a las acciones correctivas realizadas y encontradas en el programa de auditoría, teniendo en cuenta los lineamientos de la norma ISO 22000:2018

## **Marco de Referencia**

### **Auditoría.**

Es un proceso sistemático, independiente y documentado que proporciona evidencias objetivas y poder evaluarlas de igual forma, hay tres tipos de auditorías; la primera es la auditoría interna, conocidas normalmente como auditorias de primera parte, son realizadas por o en nombre propio de la empresa; la segunda es la auditoría externa o de segunda y tercer parte, es realizada por las partes que tienen algún interés en la empresa, como clientes o individuos en su nombre y por último la auditoria de tercera que es realizada por organismos independientes de auditoria por ejemplo aquellas que otorgan certificaciones o registros de conformidad o agencias gubernamentales. (Fuente: ISO 19011:2018, 3.1).

### **Plan de auditoría.**

Descripción de las actividades y de los detalles acordados de una auditoria; (Fuente: ISO 19011:2018, 3.6).

### **Criterio de auditoría.**

Conjunto de requerimientos usados como referencia frente a la cual se compara la evidencia objetiva. (Fuente: ISO 19011:2018, 3.7).

### **Hallazgos de auditoría.**

Son los resultados de la evaluación de la evidencia de la auditoria, se recopila frente a los criterios de dicha auditoria. (Fuente: ISO 19011:2018, 3.10).

### **Sistema de gestión.**

Es el conjunto de procesos de la auditoría que están planificados a verificar dentro de la organización cumpliendo determinados objetivos. (Fuente: ISO 19011:2018, 3.18).



**Ejecución del plan de auditoría.**

Principios aplicables a la auditoría interna empresa Estrella Gourmet

**Independencia.**

La base para la imparcialidad de la auditoría y la objetividad de las conclusiones de la auditoría; (Norma ISO, 19001:2018, 7)

**Enfoque basado en la evidencia.**

Método racional para alcanzar conclusiones de la auditoría, fiables y reproducibles en un proceso de auditoría sistemático; (Norma ISO, 19001:2018, 7)

**Enfoque basado en riesgos.**

Un enfoque de auditoría que considere riesgos y oportunidades; (Norma ISO, 19001:2018, 7) Para los auditores

**Integridad.**

El fundamento de la profesionalidad; (Norma ISO, 19001:2018)

**Presentación imparcial.**

Obligación de reportar con veracidad y exactitud; (Norma ISO, 19001:2018)

**Debido cuidado profesional.**

La aplicación de diligencia y juicio al auditor; (Norma ISO, 19001:2018)

**Confidencialidad.**

Seguridad de la información; (Norma ISO, 19001:2018)

## Resultados

### Plan de Auditoría

A continuación, se presenta, el plan de auditoría interna de la empresa de productos alimenticios Estrella Gourmet, tomando como fundamento teórico y metodología, los hallazgos de acuerdo con los parámetros establecidos en la pirámide de calidad, relacionados con los sistemas BPM, HACCP, PPRO y los requisitos e implementación los certificados de la Norma ISO 22000: 2018, los cuales se describen a continuación:

#### Tabla 1

##### *Plan de Auditoría Hallazgo # 1*

PLAN DE AUDITORÍA	código: 001 versión: 1
<p>Ítem: La empresa tiene implementado las BPM - Sistema HACCP. El sistema de documentación y registro evidencian que BPM - HACCP están operando. Sin embargo, en la documentación no se evidencia que haya un documento escrito que plantee la política de inocuidad de alimentos para Productos Alimenticios Estrella Gourmet para la línea de Salsa Mostaza y Miel.</p> <p>Objetivo: Verificar que los programas implementados cumplan con toda la documentación requerida por la normatividad vigente.</p> <p>Criterios: ISO 22000:2018 - Capítulo 5</p> <p>Alcance: Verificación de las BPM y el plan HACCP ejecutado por la empresa “Productos alimenticios estrella gourmet” de acuerdo con los lineamientos de la ISO 22000:2018</p> <p>Recursos:</p> <p>Salas de reunión y disponibilidad de equipo de producción para las reuniones de apertura y cierre.</p> <p>Conexión a internet.</p> <p>Logísticos para desplazamientos del equipo auditor y auditados.</p> <p>Económico</p>	

ACTIVIDAD	FECHA	HORA	EVIDENCIA	AUDITOR	AUDITADO	LUGAR
Reunión de apertura	01/12/2022	01:00 – 1:30 pm	Acta de apertura y asistencia	Auditor líder	Equipo de calidad	Sala de reunión
Revisión política de inocuidad alimentaría	01/12/2022	01:30 – 2:00 pm	Política de inocuidad alimentaria	Equipo auditor	Equipo de calidad	Sala de reunión
Indagar con personal de calidad	01/12/2022	02:00 – 03:00 pm	Versiones y formatos de las políticas de inocuidad	Equipo auditor	Equipo de calidad	Sala de reunión
Redacción del hallazgo	01/12/2022	03:00 – 04:00 pm	Consolidar el informe del hallazgo	Equipo auditorio	Equipo de calidad	Sala de reunión
Socialización del hallazgo	01/12/2022	04:00 – 04:30 pm	Socializar los hallazgos y conclusiones.	Auditor líder	Equipo de calidad	Sala de reunión
Cierre de reunión	01/12/2022	04:30 – 05:00 pm	Acordar planes de mejora y establecer tiempo de ejecución.	Auditor líder	Equipo de producción y calidad	Sala de reunión

---

Nota. Fuente: Elaboración propia (2022)

**Tabla 2***Plan de Auditoría Hallazgo # 2*

PLAN DE AUDITORÍA						código: 001
						versión: 1
<p>Ítem: El personal que forma parte del equipo de inocuidad conoce de procesos de salsas, BPM y HACCP; pero no conoce de manera suficiente sobre la norma ISO 22000:2018 porque se detectaron inconsistencias en el seguimiento a las acciones correctivas; así es que no se tiene la evidencia suficiente de que se hubieran puesto en marcha o no.</p> <p>Objetivo: verificar y validar que el personal esté capacitado en la norma y procesos a seguir para evitar y/o corregir desviaciones de manera eficiente</p> <p>Criterios: ISO 22000:2018 - Capitulo 7</p> <p>Alcance: Verificación de la norma ISO 22000:2018 ejecutada por la empresa “Productos alimenticios estrella gourmet”</p> <p>Recursos:</p> <p>Salas de reunión y disponibilidad de equipo de producción para las reuniones de apertura y cierre.</p> <p>Conexión a internet.</p> <p>Logísticos para desplazamientos del equipo auditor y auditados.</p> <p>Económico</p>						
ACTIVIDAD	FECHA	HORA	EVIDENCIA	AUDITOR	AUDITADO	LUGAR
Reunión de apertura	30/11/2022	01:00 – 1:30 pm	Acta de apertura y asistencia	Auditor líder	Equipo de inocuidad	Sala de reunión
Revisión de documentación del equipo de inocuidad - perfil profesional	30/11/2022	01:30 – 2:00 pm	Certificados profesionales. Hoja de vida	Equipo auditorio	Equipo de inocuidad	Sala de reunión

Verificar soportes de capacitación al personal	30/11/2022	02:00 – 03:00 pm	Formatos de Capacitación al personal, donde se evidencia tema, día, hora y asistentes que comprueban que el personal conoce la norma ISO 22000:2018.	Equipo auditorio	Equipo de inocuidad	Sala de reunión
Redacción del hallazgo	30/11/2022	03:00 – 04:00 am	Consolidar el informe de los hallazgos	Auditor líder	Equipo de inocuidad	Sala de reunión
Socialización del hallazgo	30/11/2022	04:00 – 04:30 am	Socializar los hallazgos y conclusiones.	Auditor líder	Equipo de inocuidad	Sala de reunión
Cierre de reunión	30/11/2022	04:30 – 05:00 pm	Acordar planes de mejora y establecer tiempo de ejecución.	Auditor líder	Equipo de producción y calidad	Sala de reunión

---

Nota. Fuente: Elaboración propia (2022)

**Tabla 3***Plan de Auditoría Hallazgo # 3*

PLAN DE AUDITORÍA						código: 001
						versión: 1
<p>Ítem: Se tienen implementados los PPR para ayudar con la implementación de las BPM; lo que redundaría en la inocuidad de los alimentos; pero el alcance de los PPR no ha contemplado el almacenamiento del producto terminado y distribución.</p> <p>Objetivo: Estudiar y verificar el caso para poder encontrar el punto débil del programa.</p> <p>Criterios: ISO 22000:2018 - Capítulo 8</p> <p>Alcance: Verificación de los PPR y BPM ejecutado por la empresa “Productos alimenticios estrella gourmet” de acuerdo con los lineamientos de la ISO 22000:2018</p> <p>Recursos:</p> <p>Salas de reunión y disponibilidad de equipo de producción para las reuniones de apertura y cierre.</p> <p>Conexión a internet.</p> <p>Logísticos para desplazamientos del equipo auditor y auditados.</p> <p>Económico</p>						
ACTIVIDAD	FECHA	HOR A	EVIDENCIA	AUDITO R	AUDITAD O	LUGA R
Reunión de apertura	02/12/2022	08:00 – 08:30 am	Acta de apertura y asistencia	Auditor líder	Equipo de producción	Sala de reunión
Revisión de los PPR	02/12/2022	08:30 – 09:30 am	Registro de las PPR almacenamiento y distribución del producto terminado	Equipo auditor	Jefe de producción	Sala de reunión

Revisión de los registros y procesos de almacenamiento	02/12/2022	09:30 – 10:30 am	Registros de entrada, almacenamiento y salida del producto	Equipo auditor	Jefe de producción	Sala de reunión
Redacción del hallazgo	02/12/2022	10:30 – 11:00 am	Consolidar el informe de los hallazgos	Equipo auditorio	Equipo de producción	Sala de reunión
Socialización del hallazgo	02/12/2022	11:00 – 12:00 am	Socializar los hallazgos y conclusiones.	Auditor líder	Equipo de producción	Sala de reunión
Cierre de reunión	02/12/2022	12:00 – 12:30 am	Acordar planes de mejora y establecer tiempo de ejecución.	Auditor líder	Equipo de producción y calidad	Sala de reunión

---

Nota. Fuente: Elaboración propia (2022)

**Tabla 4***Plan de Auditoría Hallazgo # 4*

PLAN DE AUDITORÍA						código: 001
						versión: 1
<p>Ítem: No se observa que la documentación tenga información sobre los controles que los proveedores realizan a su producto terminado. No se cuenta con formato de seguimiento a proveedores</p> <p>Objetivo: Garantizar la calidad de las materias primas utilizadas en el proceso de producción de materias primas, realizando el proceso de seguimiento a proveedores que permita identificar que la materia prima cumple con los criterios de calidad de la empresa.</p> <p>Mantener información documentada con formatos de seguimiento y controles a los proveedores con base a su producto terminado como evidencia de la conformidad del hallazgo.</p> <p>Criterios: ISO 22000:2018 - Capitulo 8 Operación</p> <p>Alcance: El alcance de la auditoria abarca la verificación del plan de inocuidad de acuerdo con los lineamientos de la ISO 22000:2018.</p> <p>Recursos:</p> <p>Salas de reunión y disponibilidad de equipo de producción para las reuniones de apertura y cierre.</p> <p>Conexión a internet.</p> <p>Logísticos para desplazamientos del equipo auditor y auditados.</p> <p>Económico</p>						
ACTIVIDAD	FECHA	HORA	EVIDENCIA	AUDITOR	AUDITADO	LUGAR
Reunión de apertura	30/11/2022	8:00 – 8:30 am	Acta de apertura y asistencia	Auditor líder	Equipo de producción	Sala de reunión
Revisión de documentación ingreso, control y seguimiento de	30/11/2022	8:30 – 9:30 am	Ficha técnica. Certificado de calidad. Formato de recibido.	Equipo auditorio	Jefe de producción	Sala de reunión



la materia

prima

Verificación del cumplimiento de los documentos	30/11/2022	9:30 – 10:30 am	Ficha técnica, certificación de calidad de la materia prima y formato de recibido al proveedor	Equipo auditorio	Jefe de producción	Sala de reunión
Redacción del hallazgo	30/11/2022	10:30 – 11:00 am	Consolidar el informe de los hallazgos	Equipo auditorio	Equipo de producción	Sala de reunión
Socialización del hallazgo	30/11/2022	11:00 – 12:00 am	Socializar los hallazgos y conclusiones.	Auditor líder	Equipo de producción	Sala de reunión
Cierre de reunión	30/11/2022	12:00 – 12:30 am	Acordar planes de mejora y establecer tiempo de ejecución.	Auditor líder	Equipo de producción y calidad	Sala de reunión

---

Nota. Fuente: Elaboración propia (2022).

**Tabla 5***Plan de Auditoría Hallazgo # 5*

PLAN DE AUDITORÍA						código: 001
						versión: 1
<p>Ítem: La línea de producción tiene identificado los peligros físicos y biológicos que pueden presentarse. Se evidenció que la documentación del Plan HACCP cuenta con una metodología confiable y validada que se tomó como referente para la evaluación de peligros. Sin embargo, no se evidencia un registro que permita realizar seguimiento a los peligros identificados. Por tanto, no es posible tomar decisiones que confirmen la efectividad de los peligros identificados.</p> <p>Objetivo: Verificar que los registros relacionados con la identificación de los peligros sean medibles, permitan hacer un seguimiento al proceso, posibiliten la toma efectiva y optima de decisiones, para cada peligro asociado, con el propósito de evaluar la efectividad de los resultados en cada fase operativa desde el inicio hasta el fin.</p> <p>Criterios: ISO 22000:2018 - Capitulo 8</p> <p>Alcance: Verificación del plan HACCP ejecutado por la empresa “Productos alimenticios estrella gourmet” de acuerdo con los lineamientos de la ISO 22000:2018</p> <p>Recursos:</p> <p>Salas de reunión y disponibilidad de equipo de producción para las reuniones de apertura y cierre.</p> <p>Conexión a internet.</p> <p>Logísticos para desplazamientos del equipo auditor y auditados.</p> <p>Económico</p>						
ACTIVIDAD	FECHA	HOR	EVIDENCIA	AUDITO	AUDITAD	LUGAR
		A		R	O	
Reunión de apertura	29/11/2022	8:00 – 8:30 am	Acta de apertura y asistencia	Auditor líder	Equipo de producción y calidad	Sala de reunión

Revisión de documentación plan HACCP	29/11/2022	8:30 – 9:30 am	Matriz de identificación de peligros	Equipo auditor	Jefe de calidad	Sala de reunión
Indagar con personal de producción	29/11/2022	9:30 – 10:30 am	Procedimientos, instructivos y registros de control.	Equipo auditor	Equipo de producción	Área de producción
Redacción del hallazgo	29/11/2022	10:30 – 11:00 am	Consolidar el informe de los hallazgos	Equipo auditor	Equipo de producción	Sala de reunión
Socialización del hallazgo	29/11/2022	11:00 – 12:00 am	Socializar los hallazgos y conclusiones.	Auditor líder	Equipo de producción y calidad	Sala de reunión
Cierre de reunión	29/11/2022	12:00 – 12:30 am	Acordar planes de mejora y establecer tiempo de ejecución.	Auditor líder	Equipo de producción y calidad	Sala de reunión

---

Nota. Fuente: Elaboración propia (2022).

**Tabla 6***Plan de Auditoría Hallazgo # 6*

PLAN DE AUDITORÍA						código: 001
						versión: 1
<p>Ítem: Se tienen identificados LCC para cada PCC establecido, pero, para algunos de ellos, no son medibles en el momento de su verificación y su valoración es subjetiva.</p> <p>Objetivo: Realizar validación para determinar si los LCC establecidos para los PCC son mensurables o específicos y permiten identificar lo aceptable de lo no aceptable. Implementar medidas de control en cada LCC identificado y PCC establecido para su verificación y valoración subjetiva</p> <p>Criterios: ISO 22000:2018 - Capitulo 8</p> <p>Alcance: Verificación del plan HACCP (LCC – PCC) ejecutado por la empresa “Productos alimenticios estrella gourmet” de acuerdo con los lineamientos de la ISO 22000:2018</p> <p>Recursos:</p> <p>Salas de reunión y disponibilidad de equipo de producción para las reuniones de apertura y cierre.</p> <p>Conexión a internet.</p> <p>Logísticos para desplazamientos del equipo auditor y auditados.</p> <p>Económico</p>						
ACTIVIDAD	FECHA	HOR A	EVIDENCI A	AUDITO R	AUDITAD O	LUGAR
Reunión de apertura	01/12/2022	08:00 – 08:30 am	Acta de apertura y asistencia	Auditor líder	Equipo de producción	Sala de reunión
Revisión de principios HACCP (LCC – PCC)	01/12/2022	08:30 – 09:30 am	Plan HACCP Estudios realizados para	Equipo auditoria	Jefe de producción	Área de producción

			establecer el límite crítico de control y los puntos críticos de control			
Verificar el cumplimiento del límite y los puntos críticos de control, diligenciamiento de formatos y prácticas.	01/12/2022	09:30 – 10:30 am	Registros diligenciados del límite y los puntos críticos de control, Observación de control y registro.	Equipo auditorio	Equipo de producción	Sala de reunión
Redacción del hallazgo	01/12/2022	10:30 – 11:00 am	Consolidar el informe de los hallazgos	Equipo auditorio	Equipo de producción	Sala de reunión
Socialización del hallazgo	01/12/2022	11:00 – 12:00 am	Socializar los hallazgos y conclusiones	Auditor líder	Equipo de producción	Sala de reunión
Cierre de reunión	01/12/2022	12:00 – 12:30 am	Acordar planes de mejora y establecer tiempo de ejecución.	Auditor líder	Equipo de producción y calidad	Sala de reunión

---

Nota. Fuente: Elaboración propia (2022).

**Tabla 7***Plan de Auditoría Hallazgo # 7*

PLAN DE AUDITORÍA						código: 001
						versión: 1
<p>Ítem: Se programan y realizan auditorías frecuentes con el fin de monitorear la efectividad del SGC que se tiene implementado. Sin embargo, no se evidencia una metodología escrita, validada que se esté llevando, sino que las auditorías son realizadas especialmente cuando hay una queja o devolución de producto.</p> <p>Objetivo: verificación de la metodología de auditoría por parte del jefe de Calidad.</p> <p>Criterios: ISO 22000:2018 - Capítulo 3</p> <p>Alcance: Verificación de la efectividad del SGC ejecutado por la empresa “Productos alimenticios estrella gourmet” de acuerdo con los lineamientos de la ISO 22000:2018</p> <p>Recursos:</p> <p>Salas de reunión y disponibilidad de equipo de producción para las reuniones de apertura y cierre.</p> <p>Conexión a internet.</p> <p>Logísticos para desplazamientos del equipo auditor y auditados.</p> <p>Económico</p>						
ACTIVIDAD	FECHA	HORA	EVIDENCIA	AUDITOR	AUDITADO	LUGAR
Reunión de apertura	29/11/2022	01:00 – 01:30 pm	Acta de apertura y asistencia	Auditor líder	Equipo de calidad	Sala de reunión
Revisión de la programación de las auditorías	29/11/2022	01:30 – 02:00 pm	Registro de las auditorías realizadas.	Equipo auditor	Equipo de calidad	Sala de reunión

Indagar con personal de calidad	29/11/2022	02:00 – 03:00 pm	Registro documental de los resultados de auditorías	Equipo auditor	Equipo de calidad	Sala de reunión
Redacción del hallazgo	29/11/2022	03:00 – 04:00 pm	Consolidar el informe de los hallazgos	Auditor líder	Equipo de calidad	Sala de reunión
Socialización del hallazgo	29/11/2022	04:00 – 04:30 pm	Socializar los hallazgos y conclusiones.	Auditor líder	Equipo de calidad	Sala de reunión
Cierre de reunión	29/11/2022	04:30 – 05:00 pm	Acordar planes de mejora y establecer tiempo de ejecución.	Auditor líder	Equipo de producción y calidad	Sala de reunión

---

Nota. Fuente: Elaboración propia (2022).

**Tabla 8***Plan de Auditoría Hallazgo # 8*

PLAN DE AUDITORÍA						código: 001
						versión: 1
<p>Ítem: Se tienen identificados los PPRO operativos para la línea de producción Salsas: Mostaza y miel; sin embargo, se evidenció que la documentación está incompleta, no se encuentra debidamente soportados los PPRO operativos establecidos.</p> <p>Objetivo: Validar que los PPRO están implementados a través del sistema de producción en su totalidad.</p> <p>Criterios: ISO 22000:2018 - Capítulo 8</p> <p>Alcance: Verificación del plan HACCP (PPRO) ejecutado por la empresa “Productos alimenticios estrella gourmet” de acuerdo con los lineamientos de la ISO 22000:2018</p> <p>Recursos:</p> <p>Salas de reunión y disponibilidad de equipo de producción para las reuniones de apertura y cierre.</p> <p>Conexión a internet.</p> <p>Logísticos para desplazamientos del equipo auditor y auditados.</p> <p>Económico</p>						
ACTIVIDAD	FECHA	HORA	EVIDENCIA	AUDITOR	AUDITADO	LUGAR
Reunión de apertura	02/12/2022	01:00 – 1:30 pm	Acta de apertura y asistencia	Auditor líder	Equipo de inocuidad	Sala de reunión
Registro del plan HACCP (PPRO operativo)	02/12/2022	01:30 – 2:00 pm	Documentación del plan HACCP con identificación en las PPRO operativo	Equipo auditor	Equipo de inocuidad	Sala de reunión



Identificación de los PPRO operativos	02/12/2022	02:00 – 03:00 pm	Formatos diligenciados por el equipo de inocuidad	Equipo auditor	Equipo de inocuidad	Sala de reunión
Redacción del hallazgo	02/12/2022	03:00 – 04:00 pm	Consolidar el informe de los hallazgos	Equipo auditor	Equipo de producción	Sala de reunión
Socialización del hallazgo	02/12/2022	04:00 – 04:30 pm	Socializar los hallazgos y conclusiones.	Auditor líder	Equipo de producción	Sala de reunión
Cierre de reunión	02/12/2022	04:30 – 05:00 pm	Acordar planes de mejora y establecer tiempo de ejecución.	Auditor líder	Equipo de producción y calidad	Sala de reunión

---

Nota. Fuente: Elaboración propia (2022).

## Conclusiones

El plan de auditoria nos permite identificar las falencias de la organización conllevando a realizar uno o varios programas de mejora, consiguiendo con esto un mejor desempeño y una mejor producción, permitiendo con esto cierta mejora y eficacia a la empresa, también un desarrollo continuo de los procesos.

El plan de auditoria nos permite llevar un control de los programas implementados, como lo es el PPRO, con el buen desarrollo de este programa lo que hacemos es garantizar de cierta manera que podemos evitar un tipo de contaminación que pueda perjudicar el estado de calidad de los productos.

La auditoría nos permite diseñar acciones de mejora y correcciones en la ejecución de cada uno de los procesos, para el restablecimiento del control de procesos y la seguridad la calidad de los alimentos, antes de que estos lleguen al consumidor, teniendo en cuenta para ello el cumplimiento de la misma

La auditoría nos permite llevar un control sobre todas las áreas estudiadas, por lo que tenemos conocimiento absoluto de los procesos realizados en cada área, verificando en ellas el cumplimiento total en los parámetros establecidos por las resoluciones y decretos normativas legales vigentes que amparan al sistema HACCP

Al llevar a cabo el desarrollo del plan de auditoria nos permite reconocer y poder mejorar las debilidades que hay como empresa, llevando consigo a brindar una mejor calidad de los productos alimenticios

### **Recomendaciones**

La auditoría interna, permite a las empresas del sector de alimentos, llevar un control sobre todas las áreas estudiadas, por lo cual se debe contar con un conocimiento absoluto de los procesos realizados en cada área, verificando en ellas el cumplimiento total en los parámetros establecidos por las resoluciones y decretos normativas legales vigentes que amparan al sistema HACCP y estándares de calidad que rigen y regular el sector, como lo son las Normas ISO 22000:2018.

Al llevar a cabo el desarrollo del plan de auditoria nos permite reconocer y poder mejorar las debilidades que hay como empresa, llevando consigo a brindar una mejor calidad de los productos alimenticios, con la identificación de hallazgos en el plan de auditoría y diseño de estrategias para la mitigación del mismo.

## Referencias

Ben, C (2021). Programa de auditoría o plan de auditoría. Computerweekly.

<https://www.computerweekly.com/es/definicion/Programa-de-auditoria-o-plan-de-auditoria>

ICONTEC. ISO 19011: 2018. Directrices para la auditoria de los sistemas de gestión.

<https://cmdcertification.com/wp-content/uploads/2020/11/ISO-19011-2018.pdf>.

Jordi, G (2020). Cómo elaborar un plan de auditoría interna. iso.cat. [https://iso.cat/es/como-](https://iso.cat/es/como-elaborar-un-plan-de-auditoria-interna/)

[elaborar-un-plan-de-auditoria-interna/](https://iso.cat/es/como-elaborar-un-plan-de-auditoria-interna/)

Organización Panamericana de la Salud. OPS. (S. F). Auditoría de las BPA/BPM y del Plan

HAACP. (21-51). [Portal web]. <https://www.paho.org/es/documentos/auditoria-bpabpm-plan-haccp>

